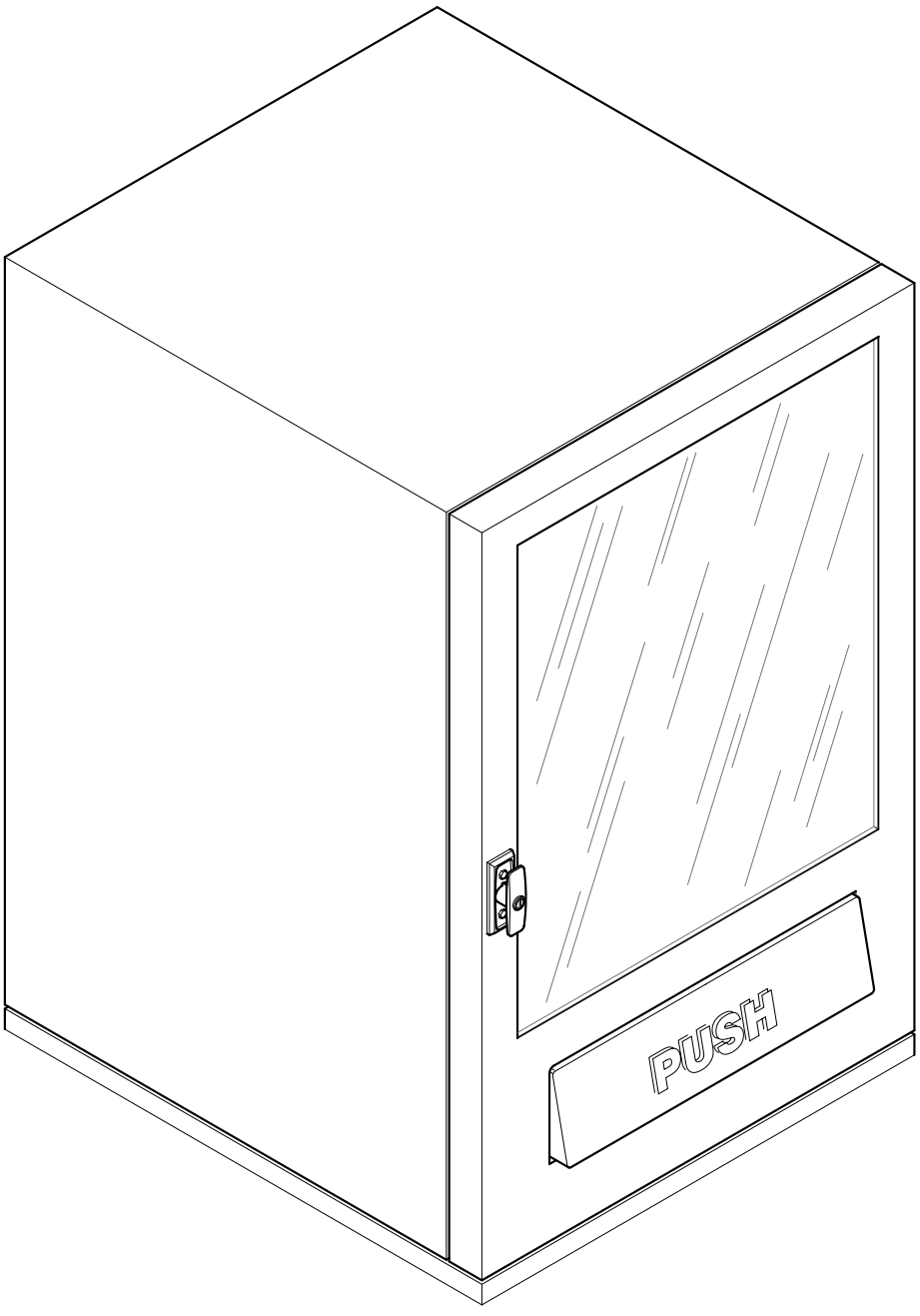
Bianchi
VENDING GROUP

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO



Vega 680

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma Bianchi Vending S.p.A., son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

”VEGA 680”

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. 98/37/CEE del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 “Requisitos de seguridad y salud” y sucesivos.

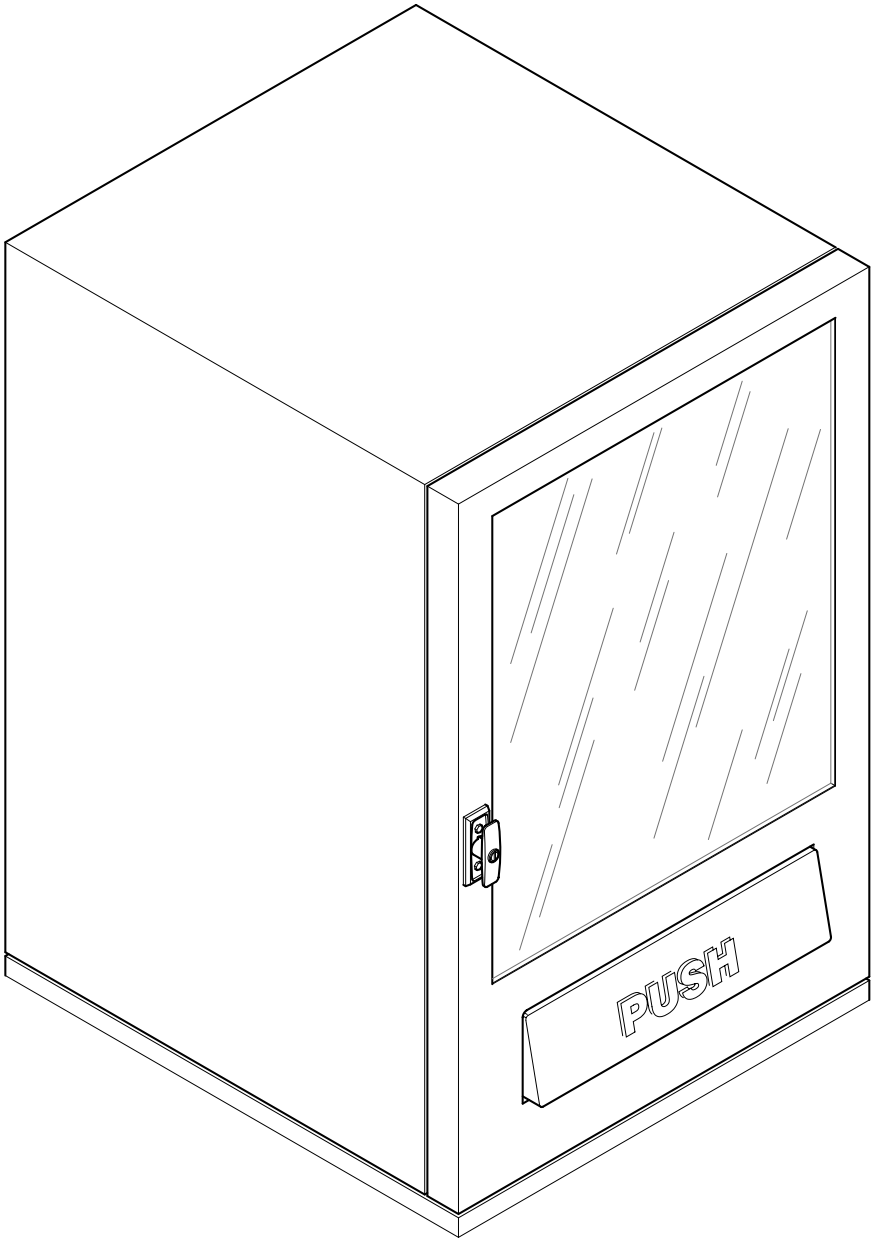
Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas CEE 89/336, CEE 93/68 y sucesivas y con el D.L. nº 476 y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas EN 55014 3ª ed., EN 55104, ENV 50141 y EN 61000.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del D.M. 21-03-1973 y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas 90/128/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento IEC 335-1.

Zingonia (BG) - Italy
07/2000

El administrador Delegado
Mariella Trapletti



Vega 680

Bianchi
VENDING GROUP

BIANCHI VENDING S.p.A. - Viale Parigi, 5-7-9
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

Cod. .....

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

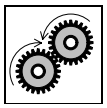
¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! *: superficie de contacto* **MUY CALIENTE***.*



¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

PE *Indicación de toma en tierra*

ADVERTENCIAS

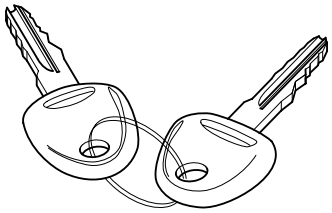
ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR

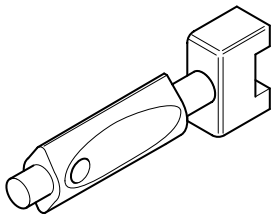
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llaves en dotación
Con el distribuidor se suministra dos llaves de código casual para abrir la cerradura, situada en la manija de apertura.
A pedido, Bianchi Vending puede suministrar también llaves de código predefinido. El cerrojo estándar de la cerradura puede ser sustituido con otros específicos. En este caso se utiliza las llaves correspondientes.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Transporte y traslado
- **4.2** Almacenamiento
- **4.3** Embalaje
- **4.4** Recepción
- **4.5** Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN
- **6.1** Posicionamiento
- **6.2** Conexión a la red eléctrica
- **6.3** Puesta en marcha
- **6.4** Carga de producto
  - ***6.4.1*** *Carga cajones*
  - ***6.4.2*** *Etiquetas de selección*
  - ***6.4.3*** *Instalación del monedero*

7.0 PROGRAMACIÓN
- **7.1** Menú de programación
- **7.2** Mantenimiento

8.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **8.1** Limpieza y carga
  - ***8.1.1*** *Procedimientos para la limpieza del distribuidor*
  - ***8.1.2*** *Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - ***8.1.3*** *Limpieza y manutención*
  - ***8.1.4*** *Carga de producto*
  - ***8.1.5*** *Consejos para la conservación de los productos*
  - ***8.1.6*** *Mantenimiento ordinario y extraordinario*
- **8.2** Regulaciones
  - ***8.2.1*** *Espirales*
  - ***8.2.2*** *Substitución del espiral*
  - ***8.2.3*** *Modificación número de espirales por cajón*
  - ***8.2.4*** *Modificación altura entre los cajones*
  - ***8.2.5*** *Accesorios*
- **8.3** Sustitución del tubo de neón
- **8.4** Inactividad

9.0 COMBINACIÓN DEL DISTRIBUIDOR MOD. VEGA 680 CON EL MOD. ARES

10.0 DESMANTELAMIENTO

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vendi**ng a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

- *Es facultad de **NUOVA BIANCHI**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *035 4196772 - fax 02 70048332*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*

***Bianchi Vending S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

- ***Bianchi Vending S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

- *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

- *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

- *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
  No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

- *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

- *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

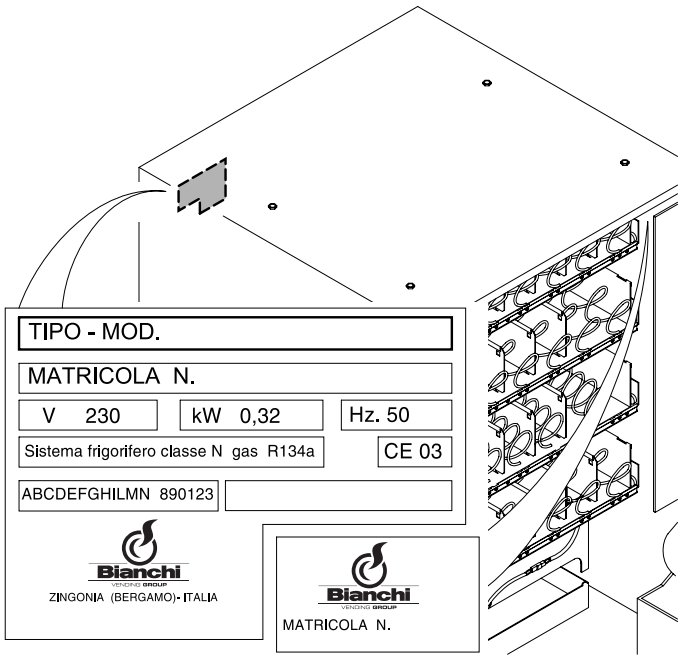


Fig.1.1

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Altura (A) mm	1050
Ancho (B) mm	680
Fondo (C) mm	790
Peso kg	200
Tensión de alimentación	230 V
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia (1)	0,32 kW
Conexión a la red eléctrica	Toma SCHUKO
GRUPO REFRIGERANTE	
grupo nevera kW	0,1838
evaporador	ventilado
Grupo refrigerante (2)	clase N
Gas refrigeante	R134a - Peso 220 gr
Tubo de neón:	de 18 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

DIMENSIÓN ESPIRALES	
Hay disponibles espirales de paso diferente:	
passo 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
paso 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
paso 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
paso 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
paso 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
paso 35 mm Ø 68/SX	07021611 L16
paso 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
paso 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
paso 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
paso 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
paso 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
paso 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
paso 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
paso 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
paso 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
paso 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
paso 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
paso 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16
CAPACIDAD BANDEJAS	
Variable según el número y el paso de los espirales mismos.	

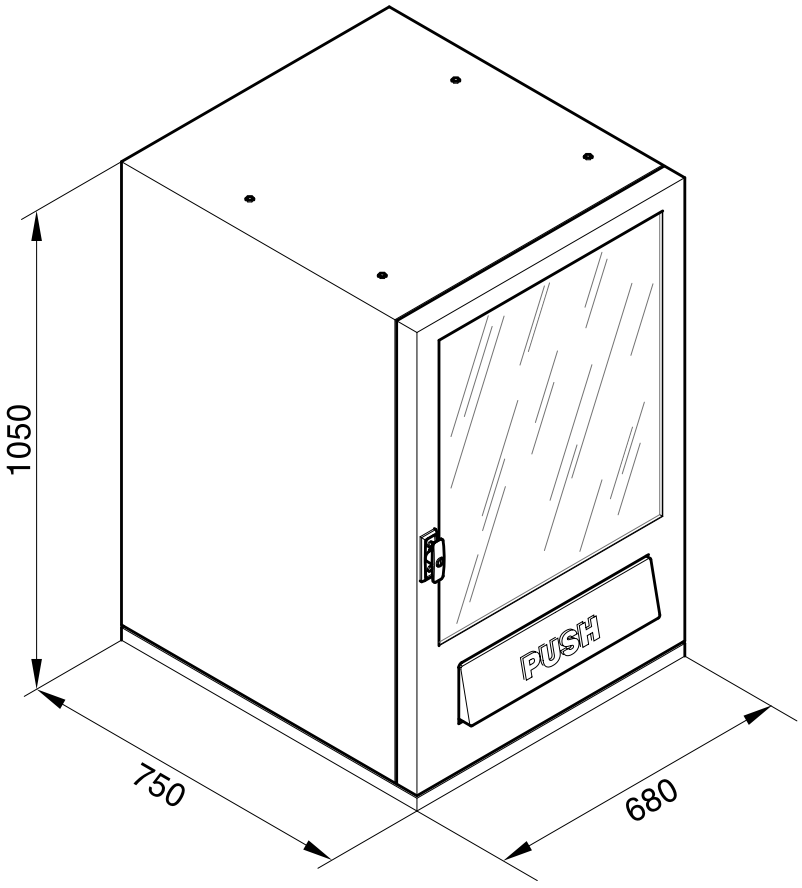


FIG.2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Cajone productos
2 Espiral
3 Grupo de frìo
4 Zona de recepción
5 Ficha de potencia
6 Fusibles
7 Grupo alimentación eléctrica
8 Tubo de neón

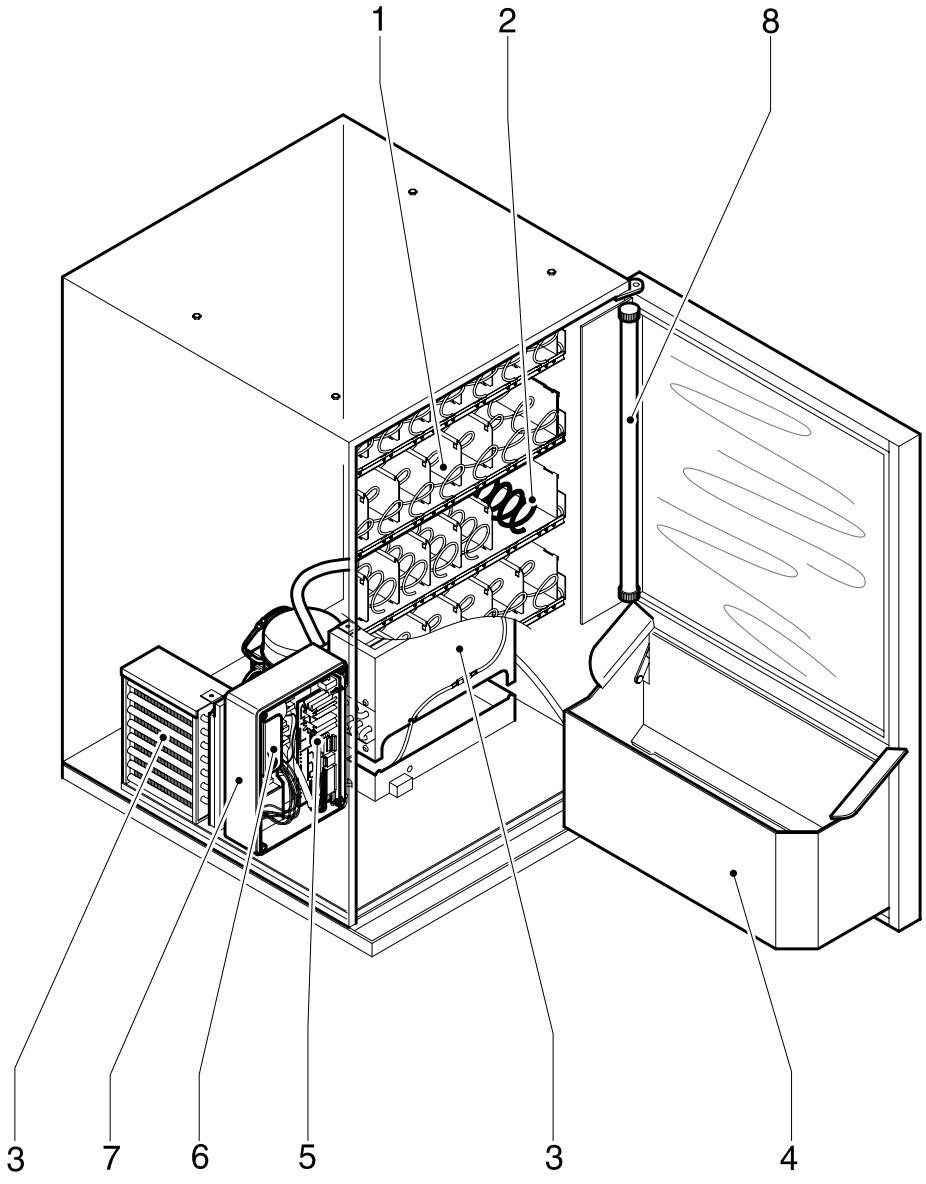


FIG.3.1

3.2 Uso previsto

El distribuidor debe ser destinado exclusivamente a la venta y distribución de productos confeccionados (pastelería, patatitas, bebidas en lata, botellas, brik, etc.).
Atenerse a las indicaciones del productor acerca de las fechas de vencimiento de los productos y de la temperatura de mantenimiento.

3.3 Descripción del funcionamiento

Nota:
La máquina distribuidora de productos confeccionados mod. Vega680 se suministra en versión master-slave combinada con el distribuidor de bebidas calientes mod. Ares; por lo tanto, la selección del producto deseado debe ser efectuada actuando sobre el teclado de este último.

Puesto que la máquina Vega680 no cuenta con un teclado para la selección de los productos, no prevé la posibilidad de funcionar autónomamente.

Durante el normal funcionamiento el distribuidor se pone en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, (según el precio programado) y componiendo, a través de la botonera, el número relativo al producto deseado, se activa el ciclo de erogación.

EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO

- componer, utilizando el teclado, el número relativo al espiral del producto deseado.
- el motor relativo al espiral en el que se encuentra el producto seleccionado, efectúa una rotación completa (360°) haciéndolo en el cajón de retiro del producto (*Fig.3.2)*.
- Apretar sobre la puerta del cajón para retirar el producto.

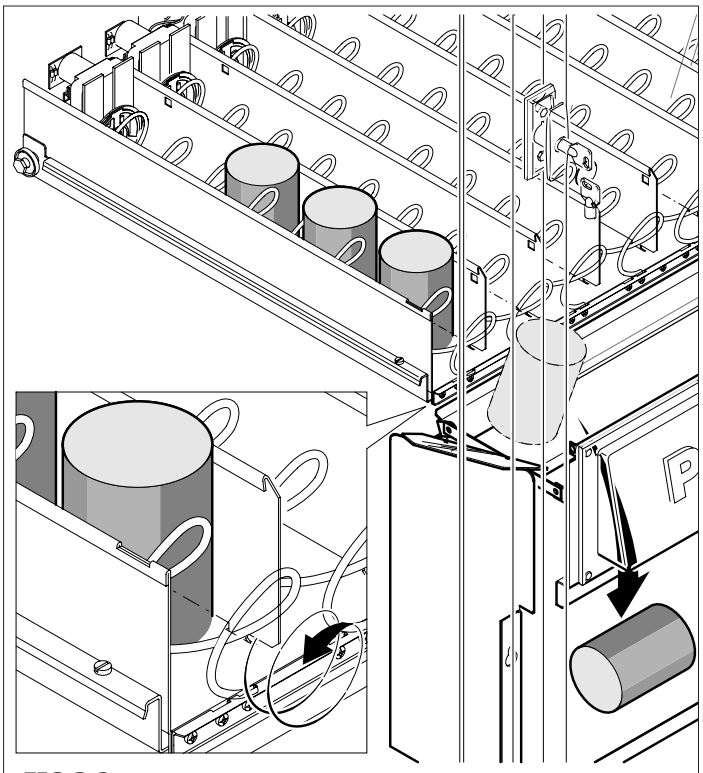


FIG.3.2

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado *(Fig.4.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

– *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
– *arrastrar el distribuidor*
– *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
– *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que el distribuidor:
– *sufra choques*
– *esté sobrecargado por otros bultos*
– *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
– *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

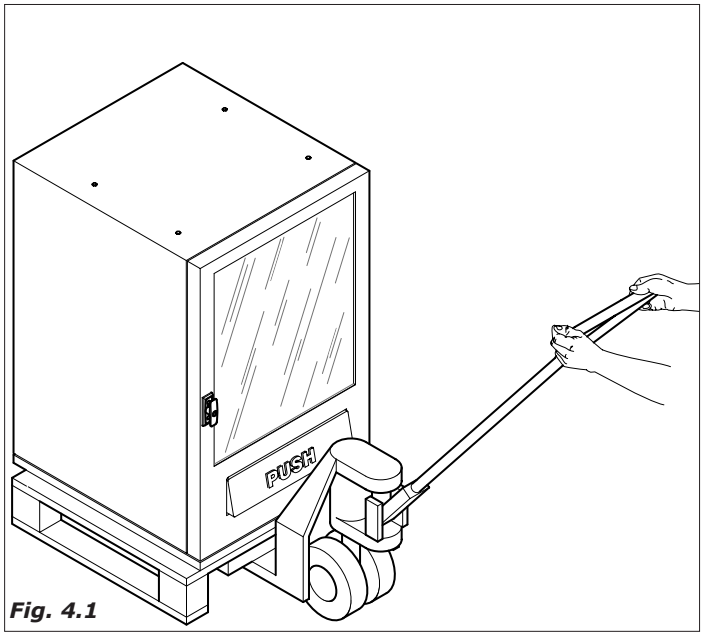


Fig. 4.1

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

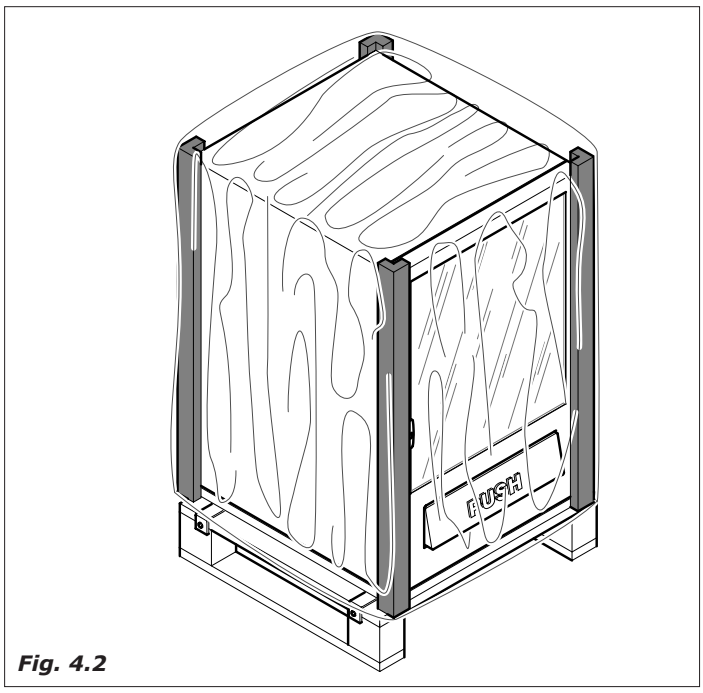


Fig. 4.2

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

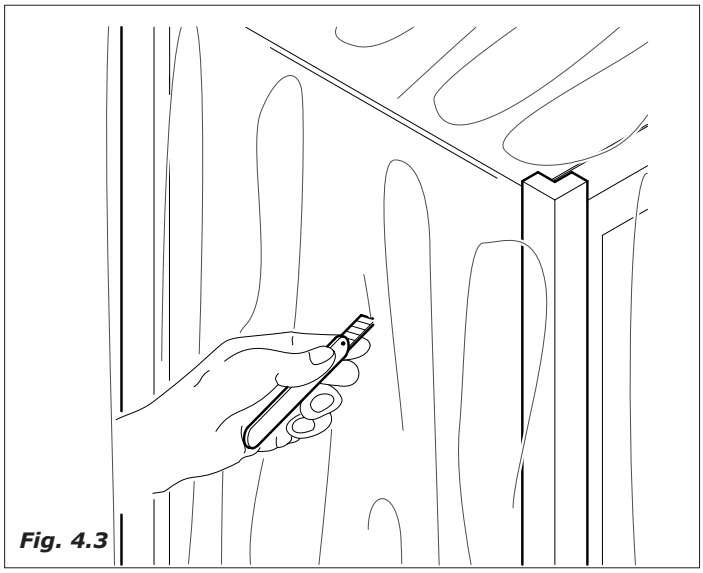


Fig. 4.3

4.5 Desembalaje

– Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.

– Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

Abrir la puerta del distribuidor y quitar la cinta adhesiva de los espirales (*Fig.4.7*) y de lo zócalo.

Quitar el poliestireno que bloquea los cajones y el zócalo *(Fig.4.8)*

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente potencial de peligro.

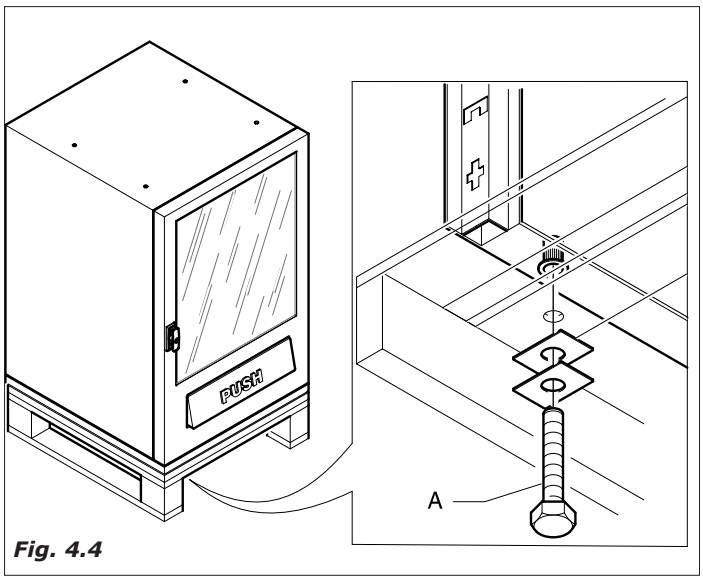


Fig. 4.4

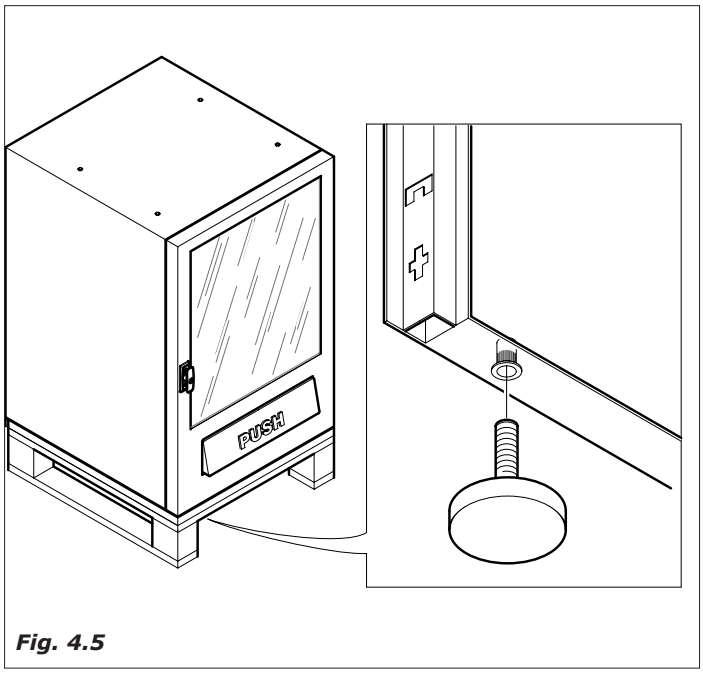


Fig. 4.5

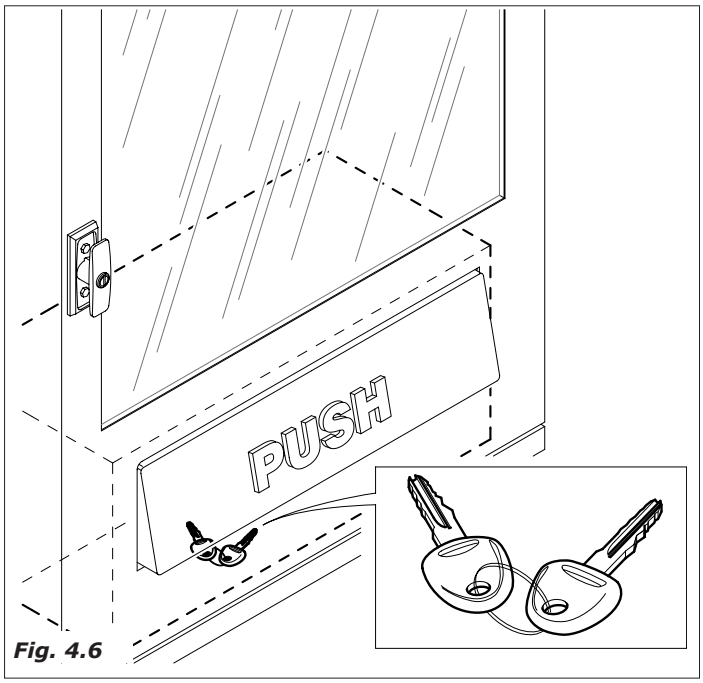


Fig. 4.6

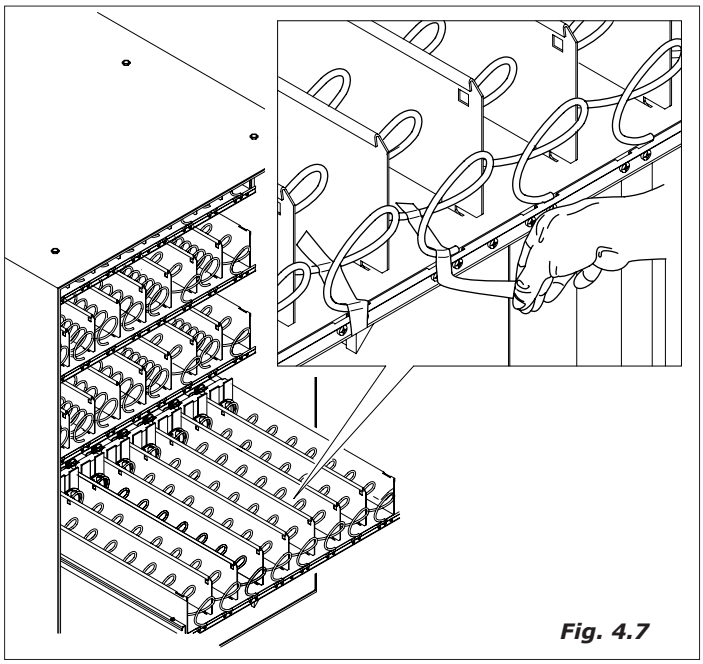


Fig. 4.7

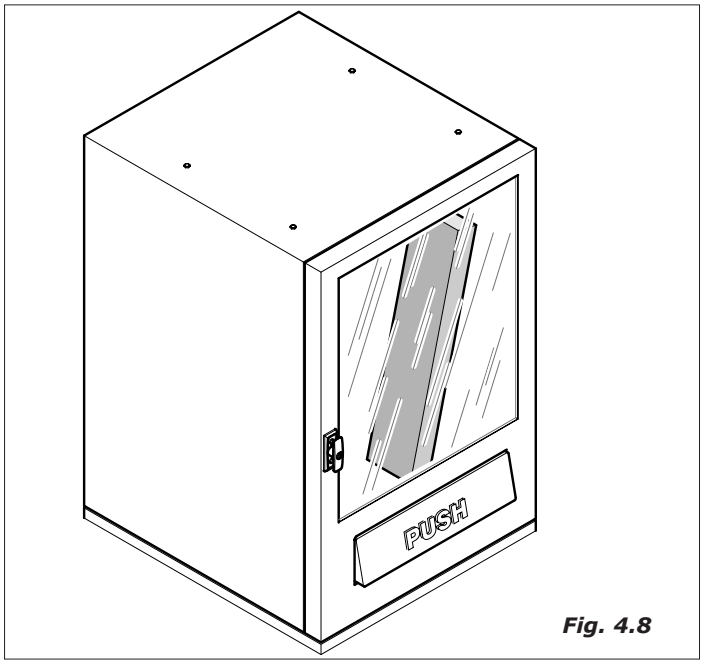


Fig. 4.8

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

– Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.

– El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.

– El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

– Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.

– **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**

– Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.

– Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.

– ***Bianchi Vending S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:

- instalación incorrecta
- alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento no adecuada
- modificaciones no autorizadas
- uso indebido del distribuidor
- recambios no originales

– Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

– Antes de posicionar el distribuidor cerca de una pared, hay que montar la chapa separadora (fig. 6.1) para garantizar así el correcto recambio de aire y la relativa ventilación de la unidad refrigerante. No hay que obstruir en ningún caso las tomas de aire del distribuidor.

Durante la instalación, hay que asegurarse de que la máquina esté ubicada cerca de una pared divisoria vertical o de un muro a una distancia de 150 mm del reverso del armario y a un mínimo de 300 mm de cada lado (fig.6.2).

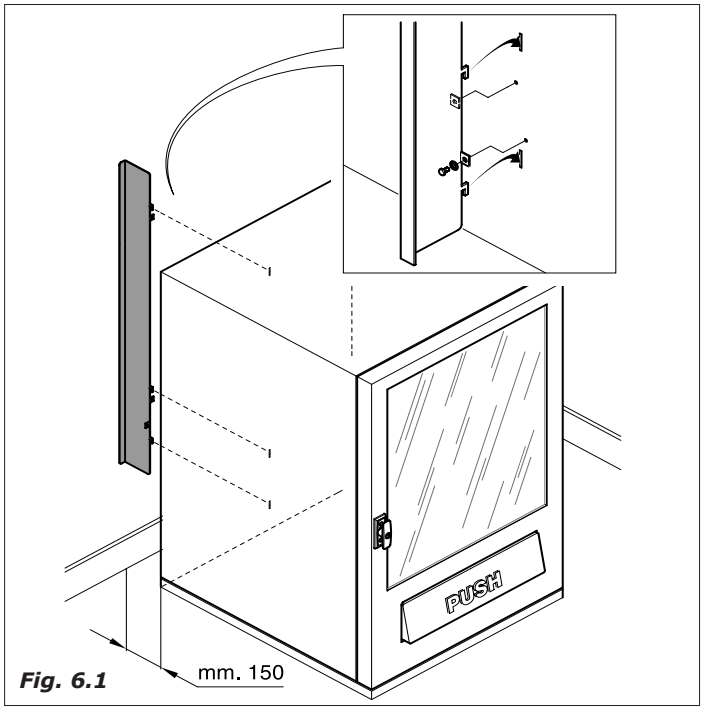
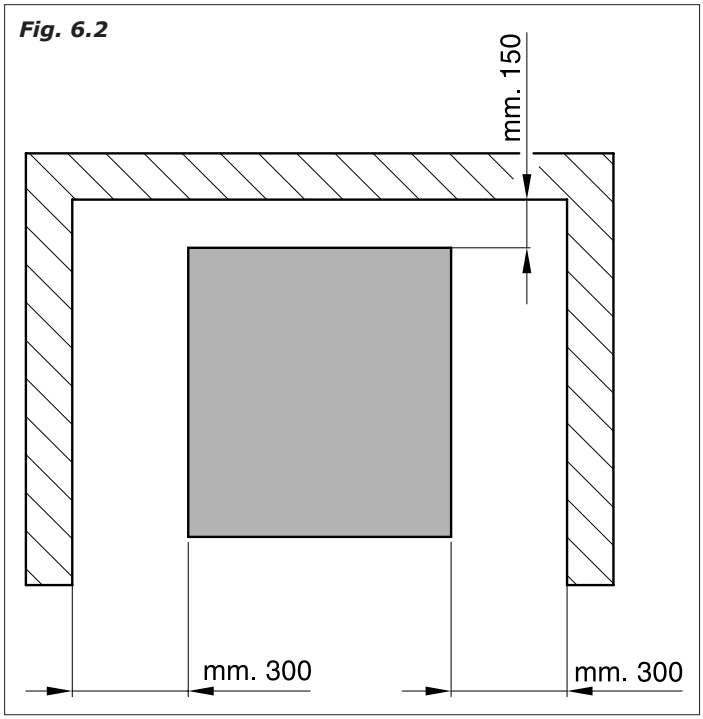


Fig. 6.1

Fig. 6.2



– Colocar el distribuidor, cuidando su nivelación mediante los pies ajustables ya montados en el mueble *(Fig.6.3)*. Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.
– Asegurarse de que las redes puestas detrás y debajo del radiador estén siempre libres y no estén obstruidas por polvo o similares, para asegurar una perfecta ventilación del grupo refrigerante.

¡ATENCIÓN! *No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.*

Nuoba Bianchi *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

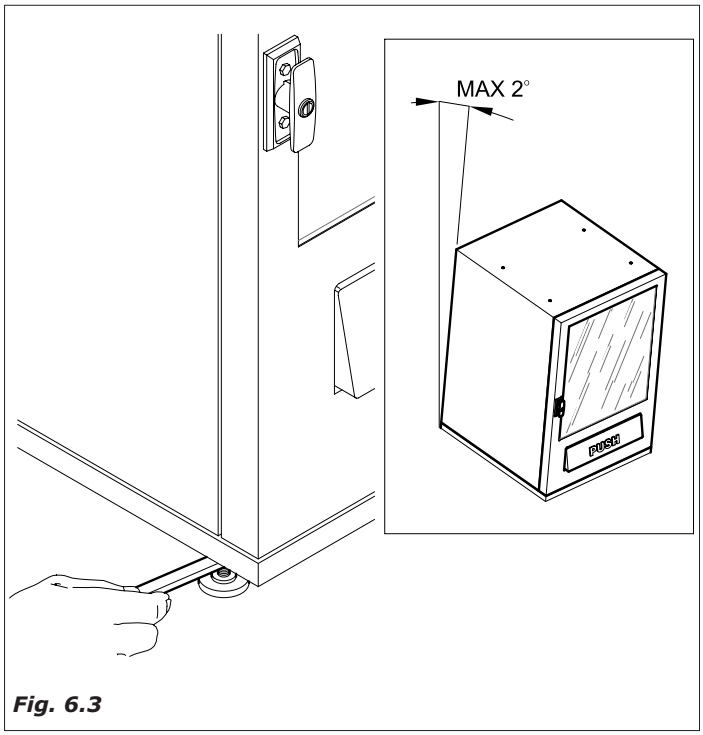


Fig. 6.3

6.2 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– En la tensión de red, 230v., no haya variaciones superiores al +/- 6%
– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
– utilizar un dispositivo de protección diferencial
– colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm^2, con clavija SCHUKO.*(Fig.6.4)*.
– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir.
– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples (Fig.6.5).

Bianchi Vending S.p.A. declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las normas anteriores.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

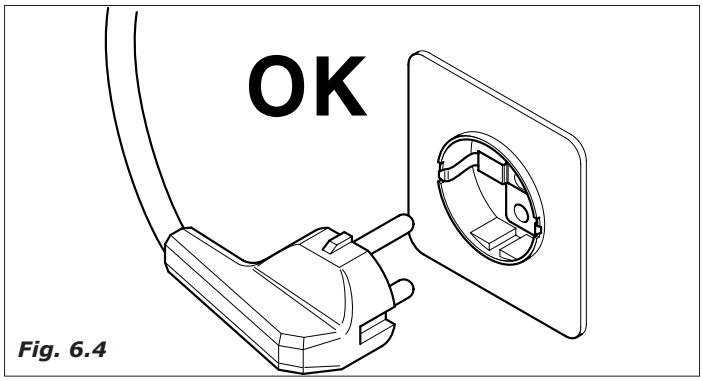


Fig. 6.4

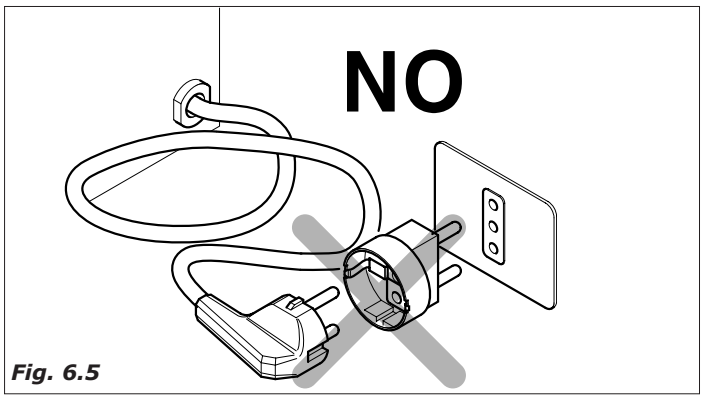


Fig. 6.5

6.3 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.6) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

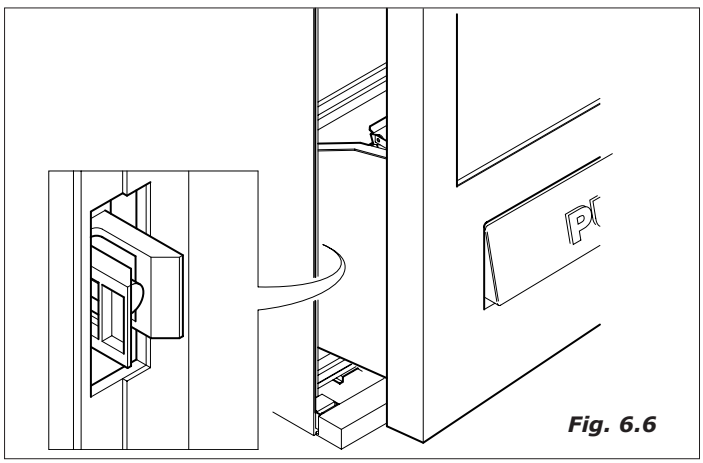


Fig. 6.6

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.6.7)

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el personal técnico cualificado, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.8)*.

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Con cada encendido del distribuidor es efectuado un ciclo de diagnosis para controlar la posición de las piezas en movimiento y el número de motores presentes por cajón.

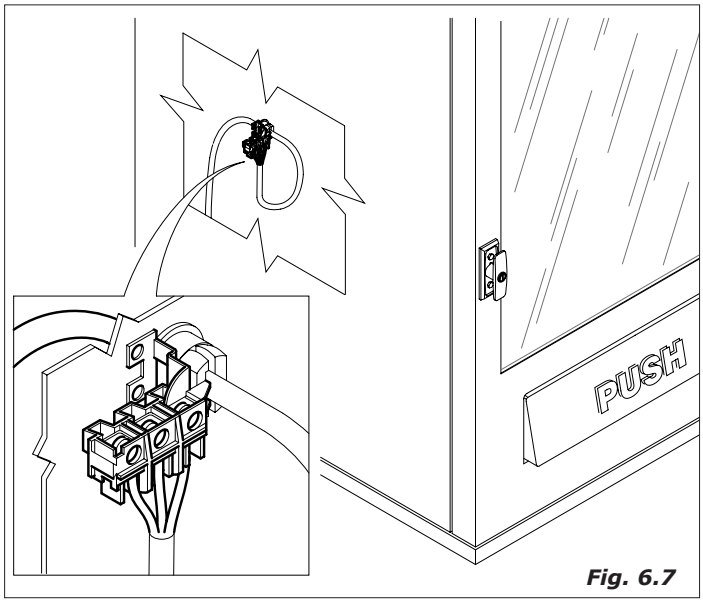


Fig. 6.7

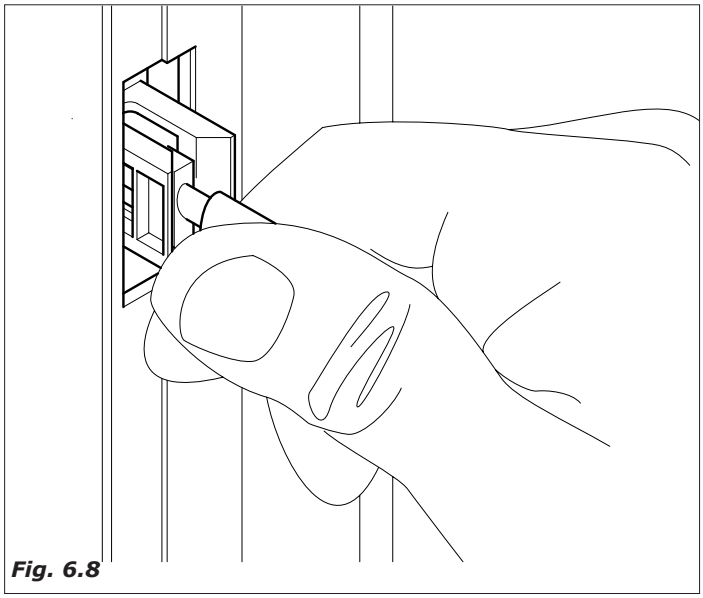


Fig. 6.8

6.4 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.4.1 Carga cajones

– para efectuar la carga de los productos es necesario retirar cada cajón tirándolo hacia el exterior hasta encontrar el punto de bloqueo.

– introducir los productos comenzando desde la parte anterior del cajón hasta la parte más interior. No dejar ningún espacio vacío *(Fig. 6.9).*

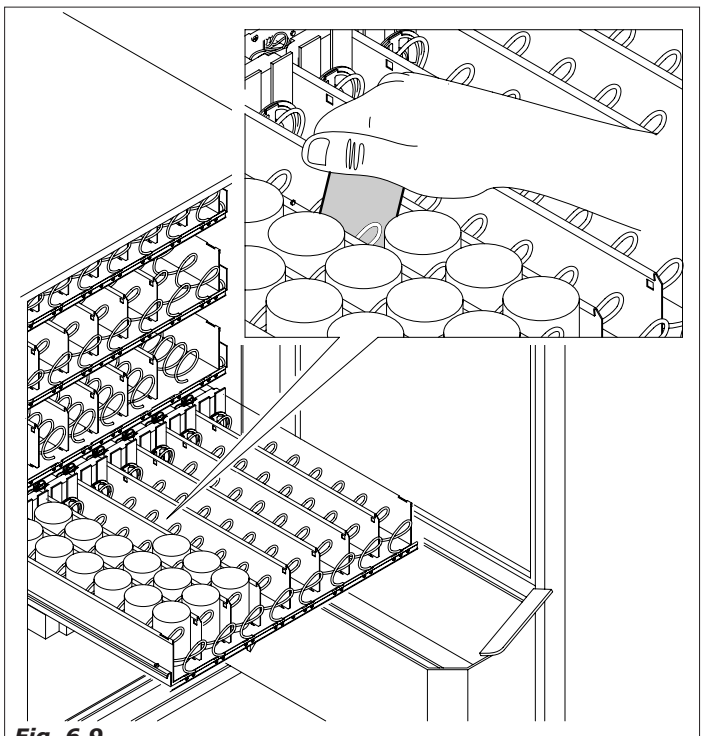


Fig. 6.9

– completada la carga, empujar el cajón hacia el interior de la máquina asegurándose de que llegue perfectamente hasta el final del recorrido para garantizar una perfecta conexión eléctrica.

– cada espiral puede ser girado 45° por vez (fig. 6.10) para encontrar la posición ideal para cada tipo de producto. Para la regulación, véase el capítulo correspondiente.

N.B.: introducir los productos entre las espiras sin ejercitar ningún tipo de esfuerzo; los productos no deben resultar en ningún modo "bloqueados" entre las espiras.

Existen espirales de paso diferente; encontrar el apropiado al tipo de producto que se desea vender.

6.4.2 Introducción tarjetas

– Las tarjetas que indican el número de cada selección y el precio relativo, deberán ser introducidas en las ranuras correspondientes, como indicado en la figura 6.10.
Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 8.2.3 Modificación número espirales.

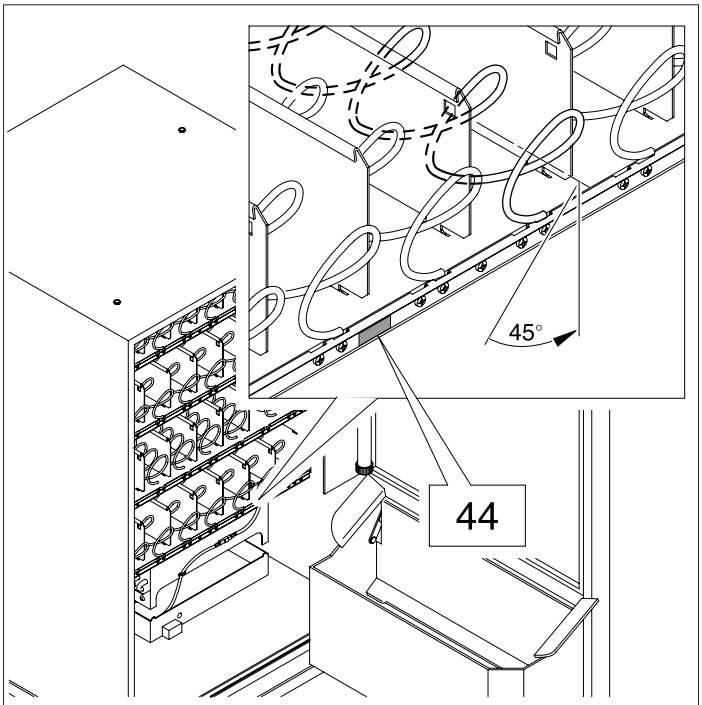


Fig. 6.10

7.0 PROGRAMACIÓN

7.1 Menú de programación

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta. La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.

El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "0"

Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador dev programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master; en el display aparecerá "introducir código de acceso", el cual se introduce mediante la botonera de selección.

– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

DATOS NUMÉRICOS

Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

DATOS ALFANUMÉRICOS

Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha.

Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000. Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas "+"/"-" modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

• Tecla 1 **"+"**
tiene la doble función de incremetar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

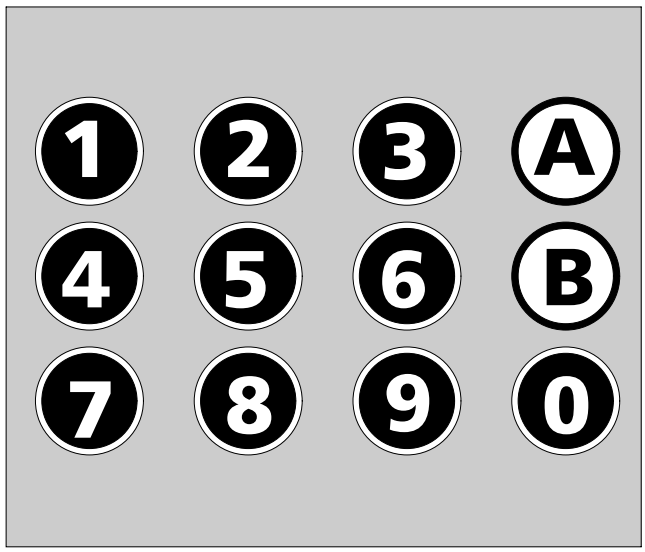
• Tecla 2 **"-"**
disminuye el valor de el dígito seleccionado

• Tecla 3 **"CIFRA"**
permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadors + y -

• Tecla 4 **"ENTER"**
usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

• Tecla 5 **"ESC"**
permite volver al menú anterior.

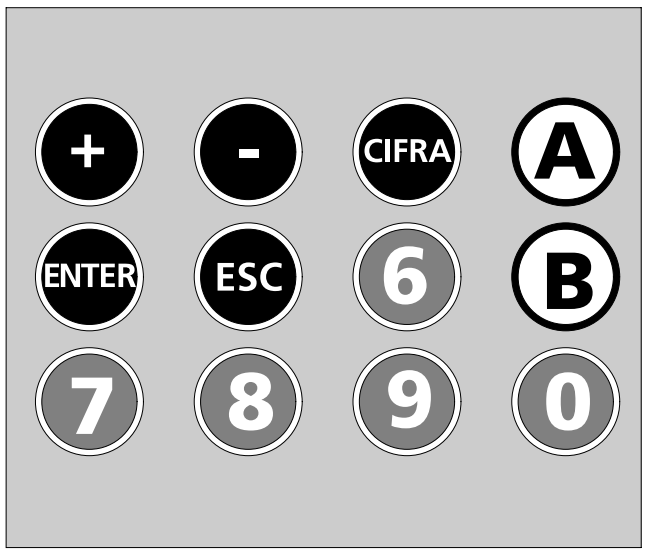
Concluídas las modificacioens de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa Master.



PROGRAMACIÓN

T1 = + (Incrementar)
T2 = - (Disminuir)
T3 = cifra (cursor)
T4 = enter (aceptación)
T5 = ESC

Panel de programación



Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal de programación preve estos términos:

TIEMPO-DOSIS
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO SELECCIÓN
INCLUYE SEL/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

- El menú 'Reloj' se visualiza sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.

TIEMPO-DOSIS

Las voces que se visualizarán en este menú dependen de las habilitaciones definidas en el programa del PC 'WinBianchi'. Es posible definir hasta 22 bebidas (S01÷S16 y S21÷S26). Para cada bebida, las posibles dosis programables están indicadas en la tabla siguiente con la voz 'Sxx'.

Sxx café	
Agua	Dosis agua café [0÷999 cc]
Sxx leche/choco.	
Agua	Dosis agua leche/chocolate [0÷999 cc]
Leche	Tiempo polvo leche [0÷25.5 s]
Ret. Mot.	Retraso polvo leche [0÷25.5 s]
Choco.	Tiempo polvo chocolate [0÷25.5 s]
Ret. mot.	Retraso polvo chocolate [0÷25.5 s]
Sxx te'	
Agua	Dosis agua té [0÷999 cc]
Producto	Tiempo polvo té [0÷25.5 s]
Ret. mot.	Retraso polvo té [0÷25.5 s]
Sxx descaf.	
Agua	Dosis agua descafeinado [0÷999 cc]
Producto	Tiempo polvo descafeinado [0÷25.5 s]
Sxx agua	Dosis agua[0÷999 cc]
Timeout grupo	Timeout grupo [0÷10.0 s]
Tiempo azúcar	Tiempo azúcar [0÷10.0 s]
Tiempo extraazúcar	Tiempo extraazúcar [0÷10.0 s]
Timeout molinillo café	Timeout molin. café [0÷25.5 s]
Timeout bomba	Timeout bomba [0÷90 s]
Timeout carga	Timeout carga agua [5÷60 s]

- *los retrasos polvos están habilitados por el parámetro 'Retraso motores' en el menú 'Opciones'.*
- *la tecla '6' permite efectuar la prueba completa de cualquier bebida. Se debe observar que, en general, las modificaciones de las opciones de erogación no tienen efecto hasta que no se sale de la programación; por ello no es posible ver el efecto de dichas modificaciones en la prueba completa si antes no se sale de la programación. Por ej. si la máquina tenía la opción 'Té natural' Off, no es correcto configurarla a On e inmediatamente después efectuar la prueba completa en Tiempos/Dosis. Se debe antes salir de la programación, después volver a entrar y efectuar la prueba completa.*
- *la tecla '7' permite efectuar la prueba agua del soluble visualizado. No esta activada para el café. Valen las mismas consideraciones expuestas para la tecla '6'.*
- *la tecla '8' permite efectuar la prueba polvos del soluble visualizado. Dicha prueba no actualiza el contador de las pruebas.*

TIEMPO SNACK

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

Timeout motores	Timeout motores espirales Vega [00.0 s … 25.0 s]
Prueba	Password para menú protegido [88000]
Set cero motores	Puesta a cero motores Vega [On/Off]
Offset temperat.	Offset temperatura Vega [por defecto –2°C]
NTC del master	Sonda NTC Vega leída por la tarjeta master [Si/No]

Nota: Para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

PRECIOS

Disponemos de hasta 30 precios aplicables a cada una de las selecciones.

Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece: "**Precio 1 0000**".

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "+", "-" y "CUR".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts. Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente: "**Precio 2 0000**".

Pulsando la tecla "ESC" volvemos al menú de precios.

Precio 1	Precio 1 [0÷65535]
...	
Precio 30	Precio 30 [0÷65535]

DESCUENTOS

Podemos programar hasta un máximo de 30 descuentos, (del 1 al 30), en lo que se refiere a precios de venta.

También permite un descuento adicional para la exclusión de vaso, (indicado con DV). Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece: "**Descuento 1 0000**".

Con las teclas "+", "-" y "CUR", se procede a la programación de los descuentos. Pulsando nuevamente "ENTER", se confirma el valor programado y en el display aparece el descuento sucesivo: "**Descuento 2 0000**".

Pulsando la tecla "ESC", se retorna al menú de "DESCUENTOS"

Descuento *1*	Descuento 1 [0÷65535]
...	
Descuento *30*	Descuento 30 [0÷65535]

PRECIO SELECCIÓN

Este menú permite relacionar las teclas de selección (indicadas como Pulsador 1, Pulsador 2, ...) con uno de los precios anteriormente programados.(Precio 1 ÷ 30).

Pulsando "ENTER" se accede al menú. La primera función permite programar todas las selecciones al precio P1, en el display aparece: "**Todo al precio 1 ? SI/NO**". Pulsando la tecla "+" se cambia la opción: SI o NO. Si elegimos la opción SI y pulsamos "ENTER" pasamos a la programación de: "**Precio extra azúcar = 0000**", estas se refieren a eventuales sobreprecios para extra leche y extra azúcar, eligendo OFF se accede a la programación de un precio para cada selección de la forma siguiente: "**Precio presel. 01**", pulsando "+" o "-" se recorre la tabla de diez precios, desde el precio 1 al precio 30; una vez se visualiza el precio elegido se confirma con "ENTER" pasando así directamente a la programación de la bebida siguiente. Es posible programar más de una selección con el mismo precio. Para volver al menú principal pulsar la tecla "ESC".

Todo a precio 1 Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/Off]

Precio extra azúcar *Precio* extra azúcar [0÷65535]

Precio selec. 01 Precio bebida 1 [1÷30]
...
Precio selec. 25 Precio bebida 30 [1÷50]

Precio sect/col 11 Precio sector [1÷50]
...
Precio sect/col 56 Precio sector 56 [1÷30]

INCLUSIÓN DE SELECCIONES/JARRA

Permite excluir las selecciones no deseadas,(del Pulsador 01 al Pulsador 25). Pulsar "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Includi pulsador 01 = ON"

Con las teclas "+" y "-" elegiremos la opción deseada:

PROGRAMANDO "**OFF**", LA SELECCIÓN QUEDA ANULADA.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor pasando a la siguiente selección.

La función JARRA, permite la erogación consecutiva de una selección sin vaso, el numero de veces que hemos programado, (necesita la instalación de un kit).

En particular INC-JARRA, permite habilitar la función jarra en las selecciones deseadas.

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Selección 01 Jarra ON"

Con las teclas "+" y "-" permite habilitar o des-habilitar el funcionamiento de jarra:

PONIENDO "**ON**", LA SELECCIÓN QUEDA HABILITADA.

El numero de erogaciones consecutivas para la opción de jarra, se programa en el menú de "OPCIONES"; con jarra 1, se programa la selección 1, con jarra 2 se programa el resto de las selecciones.

Selección 01 Habilitación bebida 1 [Si/No]
...
Selección25 Habilitación bebida 14 [Si/No]

Jarra Selección 01 Habilitación jarra bebida 1 [Si/No]
...
Jarra Selección 25 Habilitación jarra bebida 14 [Si/No]

LECHE PRIMERA

Leche primera 01 Habilitación leche primera bebida 1 [Si/No]
...
Leche primera 25 Habilitación leche primera bebida 14 [Si/No]

OPCIONES

Esta función nos permite personalizar una serie de opciones, pulsando la tecla "ENTER" se accede al menú visualizando la primera opción. Cada opción permite programar SI/NO para habilitar o no la función.

Molido Instantáneo Opción de molido instantáneo [Si/No]

Reintegración Habilitación reintegración [Si/No]

Agua con vaso Habilitación vaso para agua caliente [Si/No]

Paletina para los solubles Opción para dispensar paletina también con solubles,[Si/No]

Siempre paletina Opción para dispensar paletinas con selecciones sin azúcar,[Si/No]

Retardo motor Opción para introducir un retardo en los motores de soluble [Si/No]

Té natural Habilitación te natural [Si/No]

Validator Habilitación monedero G13 [Si/No]

Crédito perman. Habilitación timeout crédito de 3 minutos [Si/No]

Executive Monedero executive

Monedero MDB Habilitación para monederos MDB (sólo monedas) [Si/No]

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción NO la inhabilita [Si/No]

Número máquina Número máquina (0÷999999)

Número locación Número locación (0÷65535)

Número cliente Número cliente (0÷999999)

Idioma Idioma [Italiano, Francés, Inglés, Español]

Punto decimal Visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

Lavado Habilitación lavado con reloj. [Si/No]

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. [Si/No]

Jarra 1 Número de erogaciones para la bebida asociada a la tecla 01. [0÷99]

Jarra 2 Número de erogaciones para las bebidas asociadas a las teclas 2÷25. [0÷99]

NTC desde el master Sonda NTC leída por la tarjeta master [Si/No]

Umbral molinillo Umbral para la lectura de corriente del molinillo (5.0/18.0)

Timeout crédito Recupera el crédito si la erogación falla (Vega) [Si/No]

Sens falta Vega Habilita el sensor falta producto Vega [Si/No]

Sensor Vega Master Sensor de sin existencia de producto Vega en la tarjeta master [Si/No]

Telephone code Prefijo telefónico internacional [0÷999]

Código Configuración código [00000÷99999]

- *El monedero MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.*
- *El parámetro 'Crédito perman.' funciona sólo si está habilitado 'Multiventa'.*
- *Los parámetros 'Crédito perman.' y 'Multiventa' no están activados con orificio para introducir las monedas executive.*
- *Si está introducida la eeprom adjunta en la tarjeta, están disponibles un máximo de 8 idiomas.*
- *El parámetro 'Punto decimal' no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.*
- *Parámetro 'Umbral molinillo': si la lectura de corriente del molinillo supera el umbral programado (luego de un tiempo muerto de por lo menos 0.8 segundos desde el encendido), el molinillo se apaga durante 2.5 segundos, entonces reencendido por 0.8 segundos, al final de los cuales se reactiva el control de corriente, etc.*

MONEDAS

O operador entra neste menù para a programação das moedas (de Moeda 1 a Moeda 8) para torná-las compativeis com o sistema usado; verificar portanto que os canais do dispositivo fichas correspondam aos canais da máquina.

Premendo uma vez ENTER, no display aparece: "Moeda 1 0050" com as teclas "+", "-", e "CUR" variam-se os valores.

Premendo ENTER o operador confirma a variação selecionada ou o valor visualizado no display e passa na moeda sucessiva.

Em particular: "Moeda 8 0000" este canal vem utilizado para dar um valor ao corte da marcadora ou à ficha, utilizando o apósito kit interface. Premendo ESC o operador volta no menù MOEDAS.

Moneda 1 *Asociación moneda - línea 1* [0÷65535]

...

Moneda 8 *Asociación moneda - línea 8* [0÷65535]

VENTAS

Cobro total Importe total no acerable [0÷16777215]
Cobro Importe total acerable [0÷16777215]
Descuento Descuento total [0÷16777215]
Overpay Overpay total [0÷16777215]
Ventas total Ventas total no acerable [0÷16777215]
Ventas Ventas total acerables [0÷16777215]
- Ventas sel. 01 — Contador Ventas bebida 1 [0÷65535]
- ...
- Ventas sel. 25 — Contador Ventas bebida 14[0÷65535]
- Ventas sect. 11 — Contador Ventas sector 11 [0÷65535]
- ...
- Ventas sect. 56 — Contador Ventas sector 56 [0÷65535]

Gratis Gratis total acerable [0÷16777215]
- Gratis sel. 01 — Contador gratis bebida 1 [0÷65535]
- ...
- Gratis sel. 25 — Contador gratis bebida 14 [0÷65535]
- Gratis sect. 11 — Contador gratis sector 11 [0÷65535]
- ...
- Gratis sect. 56 — Contador gratis sector 56 [0÷65535]

Jarra Jarra total acerable [0÷16777215]
- Jarra sel. 01 — Contador jarra bebida 1 [0÷65535]
- ...
- Jarra sel. 25 — Contador jarra bebida 14 [0÷65535]

Prueba Prueba total acerable [0÷16777215]
- Prueba sel. 01 — Contador prueba bebida 1 [0÷65535]
- ...
- Prueba sel. 25 — Contador prueba bebida 14 [0÷65535]
- Prueba sect. 11 — Contador prueba sector 11 [0÷65535]

...
- Prueba sect. 56 — Contador prueba sector 56 [0÷65535]

Monedas
- Moneda 1 — Contador moneda 1 [0÷65535]

...
- Moneda 8 — Contador moneda 8 [0÷65535]

MDB audit
- Aut. tub. — Importe inserido en los tubos [0÷16777215]
- Man. tub. — Importe inserido en los tubos man. [0÷16777215]
- Aut. em. — Importe descargado por los tubos [0÷16777215]
- Man. em. — Importe descargado por los tubos man. [0÷16777215]
- Acc. CP. — Importe cargado con llave [0÷16777215]
- Add. CP. — Importe descargado por la llave [0÷16777215]
- Código — Introducción código [0000÷9999, default 0001]
- Sust. código? — Sustituir el código? [Si/No]
- Código — Configuración código [0000÷9999]
- Poner a cero? — Poner a cero los datos de venta MDB?[Si/No]

Código ventas Configuración código ventas [00000÷99999]
Cancelar
- Código — Introducción código [0000÷9999, default 0001]
- Sust. código? — Sustituir el código? [Si/No]
- Código — Configuración código [0000÷9999]
- Poner a cero? — Poner a cero los datos de venta? [Si/No]

- *La voz para configurar un nuevo código se visualizará solo respondiendo sí a la voz 'Sust. código'.*
- *El overpay no está activado con orificio para introducir monedas Executive.*

TEMPERATURA

Temp. caldera Temperatura de la caldera [70÷110 °C]
Temp. tanque Temperatura Vega [8÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp. Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
Delta seguridad Delta seguridad Vega [5÷50 °C]
Tiempo seguridad Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]
Descongela luego Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]
Descongela por Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

ACCIÓN PREVENTIVA

Electroválvolas Valor del descontador electroválvulas [0÷65535]
Guarniciones Valor del descontador guarniciones [0÷65535]
Caldera Valor del descontador caldera [0÷65535]
Sanit. HACCP Valor del descontador sanitarización HACCP [0÷65535]
Depurador Valor del descontador depurador [0÷65535]
Molederas café Valor del descontador molederas café [0÷65535]
Filtros café Valor del descontador filtros café [0÷65535]

DADOS PARA MDB

Cambio máximo Máximo cambio erogable por el monedero [0÷9999]
Cambiamonedas Activa la palanca del cambio [Si/No]
Crédito máx mon. Máximo crédito aceptado por la caja de fichas [0÷65535]
Ignora ExChg Ignora las inhibiciones monedas si en 'exact change' [Si/No]
Token 1 Valor del token 1 [0÷65535]
Token 2 Valor del token 2 [0÷65535]
Token 3 Valor del token 3 [0÷65535]
Cambio por token Habilita el cambio con el token [Si/No]
Recarga token Habilita la recarga llave con el token [Si/No]
ExChg & token Habilita la aceptación del token si en 'exact change' [Si/No]
Habil. moneda 1 Habilitación moneda 1 [Si/No]
...
Habil. moneda 16 Habilitación moneda 16 [Si/No]
Habil. bill. 1 Habilitación billete 1 [Si/No]
...
Habil. bill. 16 Habilitación billete 16 [Si/No]

Notas:
- *La programación de las habilitaciones monedas y billetes solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender el orificio para introducir las monedas y/o de la tarjeta.*
- *La programación del parámetro "Ignora ExChg" y "ExChg & token" solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender la tarjeta.*

LLEN. TUBOS MDB

Llen. tubos MDB (Esc para salir)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.

VACIAR TUBOS MDB

Moneda 1 (Tecla 3 vacía)

...

Moneda 16 (Tecla 3 vacía)

Presionando la tecla 3 se suministrará la moneda seleccionada.

DATOS PARA EXECUTIVE

Cambio inmediato Habilita el cambio inmediato (pierde el nuevo crédito) [Si/No]

ECS dif. Habilita la opción ECS diferenciado [Si/No]

Price holding Habilita la opción price holding [Si/No]

Timeout precio Timeout precio (solo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Nota: si ambos parámetros "ECS dif." y "Price holding" son 'Si', prevalece el ECS diferenciado.

RELOJ

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar

Menu 'Set hora/minutos'

Set hora/minutos Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Menu 'Encender'

Inicio 1 Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]

Fin 1 Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]

Inicio 2 Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]

Fin 2 Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Menu 'Lavados'

Lavados 1 Programa el horario del lavado 1 [00:00÷23:59]

Lavados 2 Programa el horario del lavado 2 [00:00÷23:59]

Menu 'Descontar'

Inicio 1 Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00÷23:59]

Fin 1 Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00÷23:59]

Inicio 2 Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00÷23:59]

Fin 2 Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00÷23:59]

Nota:

si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de Descontar no está habilitada.

7.2 MANTENIMIENTO

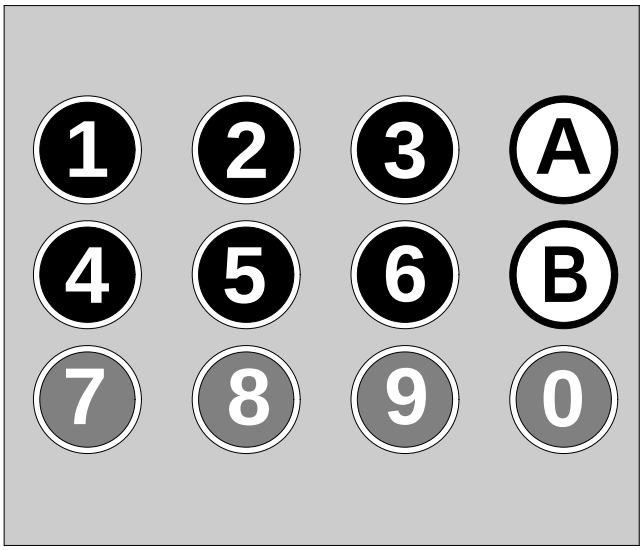
¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.
Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior "**Service**". El display visualiza "**Mantenimiento**" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas).
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- **T1 - "ROTACIÓN GRUPO CAFÉ "**: tiene la función de efectuar una vuelta del grupo café.
- **T2 - "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"** : tiene la función de efectuar un lavado de la batidora de la leche-chocolate.
- **T3 - "LAVADO BATIDORA TÉ"** : tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del té.
- **T4 - "LAVADO MEZCLADOR DESCAFEINADO"** : tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del descafeinado.
- **T5 - "RESET ALARMAS"**: tiene como misión anular los errores registrados en el distribuidor. Realiza una diagnosis para verificar que no exista otro error.

  Mediante la tecla 1 se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.
- **T6 - "ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN (Polaris)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)":** luego de haber presionado la tecla se puede utilizar el teclado como en servicio normal para suministrar cualquier selección completa (contabilizada como suministro de ensayo).

  Nota: para anular una preselección de ensayo sin suministrar bebida, es suficiente presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor quedará en la modalidad SERVICIO.
- **T7 -"ENSAYO AGUA DE UNA SELECCIÓN (Polaris)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar cualquier servicio sólo con agua.
- **T8 - MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS"**;permite desplazar el dispositivo de traslado vaso a la posición de desenganche vaso, suministro de azúcar y paletinas, para verificar sus posiciones correctas.
- **T9 "ROTACIÓN COLUMNA VASOS"**:permite la carga del distribuidor de vasos
- **T0 - DESENGANCHE VASOS** : permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección
- **A - "DESPLAZAMIENTO ERRORES"** :(si las hay): visualiza también la lista de los errores.
- **B - "VISUALIZA VENTAS TOTALES (se pueden poner en cero) por 5s:** permite visualizar el número di ventas suministradas (contador general). Para regresar a la modalidad de servicio, hay que presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta.

Panel de manutención



8.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

8.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes.

Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.

Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

8.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Rollo de papel alimentario
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

  Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

  Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

  Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.

  Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

8.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor.

8.1.3 Limpieza y manutención

La finalidad es la de prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 8.1.1

Actuar como sigue:
- humedecer un paño y limpiar todas las partes a la vista de la zona de erogación *(Fig.8.1)*
- limpiar con productos apropiados interiormente y exteriormente el vidrio de la puerta *(Fig.8.2).*

Limpieza del sistema de refrigeración
- mantener limpio el radiador y las rejas de aireación utilizando para tal fin una aspiradora. Si esta operación no es ejecutada correctamente y con periodicidad constante, se puede dañar irreparablemente el sistema de refrigeración.

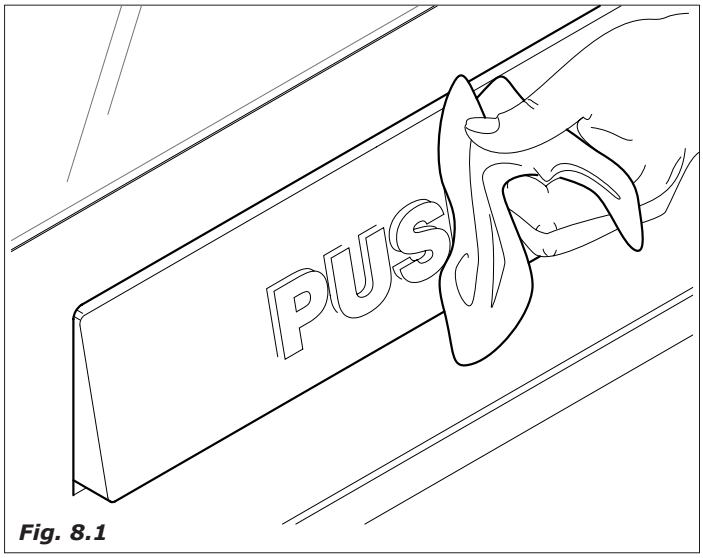


Fig. 8.1

8.1.4 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec. 6.4 correspondiente a la primera instalación.

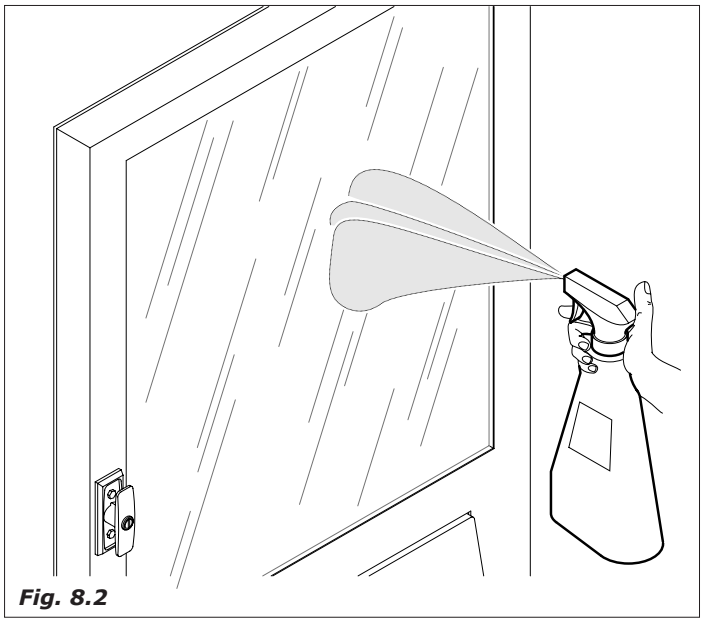


Fig. 8.2

8.1.5 Consejos para la conservación de los productos

Valores de temperatura de conservación y de tiempos de permanencia para algunos productos distribuidos automáticamente:

8.1.6 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

TIPO DE PRODUCTO	**T °C DE CONSERVACIÓN**	**TIEMPO DE PERMANENCIA**
Bebidas latas botellas	+ 5 °c	a vencimiento
Emparedados rellenos larga conservación	Max + 4°C	a vencimiento
Snack confeccionados	+ 20 °C	según D.L. 109/92*
*Y SUCESIVAS MODIFICACIONES		

8.2 Regulaciones

8.2.1 Espirales

Es posible modificar la posición de la extremidad del espiral, tirándolo hacia adelante hasta hacer salir el cuadro del motor-reductor.

Hacer girar el espiral hasta encontrar la posición ideal.

Soltar el espiral que, por efecto del muelle, regresará a su lugar.

Cada espiral puede girar 45° por vez. (véase fig.8.3).

8.2.2 Substitución del espiral

Es posible cambiar los espirales con otros de paso adecuado al producto a erogar. Para efectuar esta operación, proceder como sigue:

- girar el espiral en sentido horario hasta desbloquearlo sobre la leva de arrastre (véase Fig.8.4).
- reclinar levemente hacia abajo el espiral y tirarlo hacia el exterior.

Para el remontaje:

- enganchar el espiral detrás de la muesca en la leva (Fig.8.4-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.8.4-pos.2).

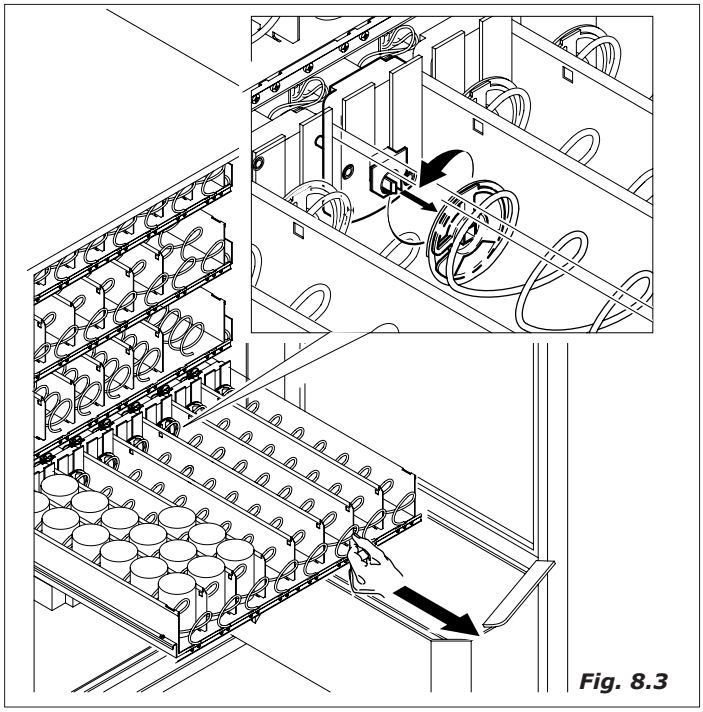


Fig. 8.3

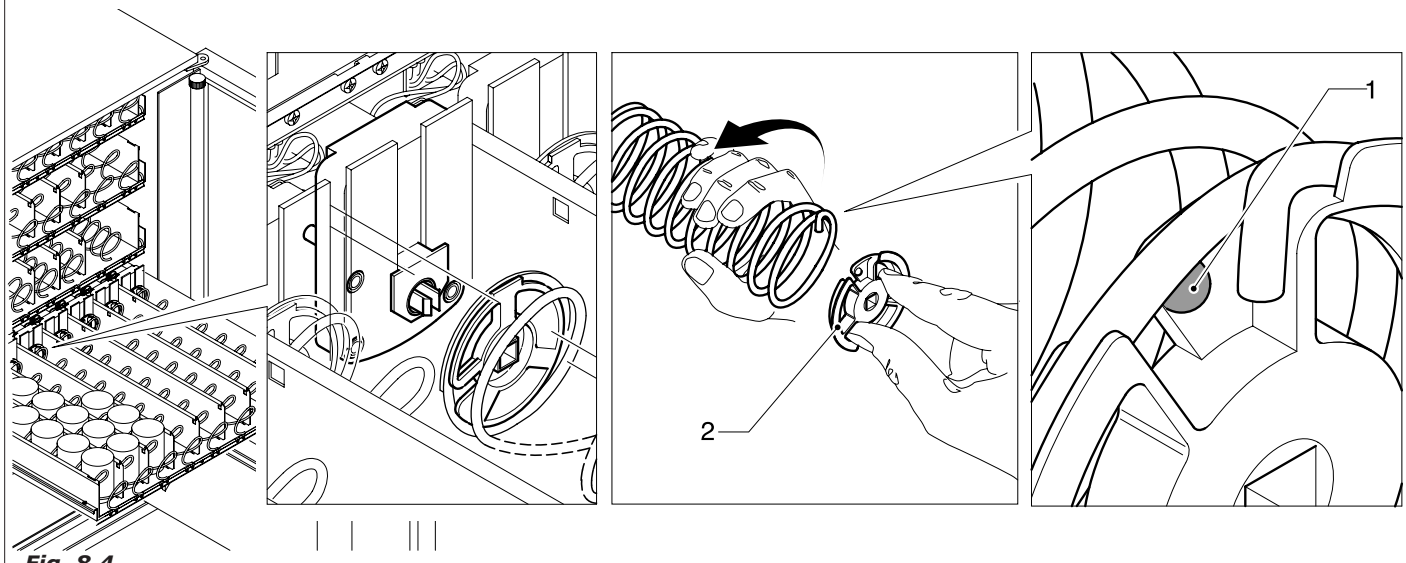


Fig. 8.4

8.2.3 Modificación número de espirales por cajón

Es posible modificar también el número de los espirales por cajón hasta un máximo de 8 espirales.

Para substituir el espiral Ø 80 con dos espirales Ø 68 actuar como sigue:

- substituir el espiral Ø 80 con el espiral Ø 68 del paso deseado.
- desplazar el motor hasta la primer ranura a la izquierda.
- quitar el guía-columna.
- montar un nuevo motor en la ranura de la derecha respecto a la original.
- conectar los cables de alimentación al motor.
- introducir un separador entre los dos espirales.

Cada uno puede tener 4, 6 u 8 espirales dispuestos según el siguiente modelo:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18

- cajón de 8 espirales con correspondientes números de selección

M1	M2	M3	M4		M6		M8
11	12	13	14		16		18

- cajón de 6 espirales con correspondientes números de selección

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- cajón de 4 espirales con correspondientes números de selección

La distinción entre un cajón de 8 espirales y uno de 4 espirales será actuada por medio de un test automático que es efectuado toda vez que la máquina es encendida.

Para la operación contraria es necesario:

- desconectar el motor de la selección impares (11, 13 etc.)
- retirarlo del cajón
- retirar el separador de espirales
- desplazar de una ranura hacia la izquierda el motor de la selección pares (12, 22 etc.)
- substituir el espiral Ø 68 con el espiral Ø 80 del paso deseado.
- aplicar la guía debajo del espiral, **plegando las aletas de retención**

8. 2.4 Modificación altura entre los cajones

Para modificar la distancia entre un cajón y el otro es necesario:

- retirar completamente el cajón.
- quitar la guía derecha e izquierda del cajón destornillando los tornillos de fijación.
- colocar las guías en las ranuras según la altura deseada, enganchándolas primero posteriormente y bloqueándolas con los tornillos.
- de modo análogo, alzar o bajar el conector del cajón puesto en el fondo del mismo.

8.2.5 Accesorios

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 8.5) para facilitar la expulsión de los productos; el expulsor se aplica en la parte inicial del espiral y actúa como un elemento de prolongación del mismo, llevando el producto más allá del borde del cajón para facilitar su caída.

- es posible introducir guías paralelamente a los espirales para los productos angostos y altos (véase fig.8.6) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 8.7) para facilitar el desplazamiento de los productos.

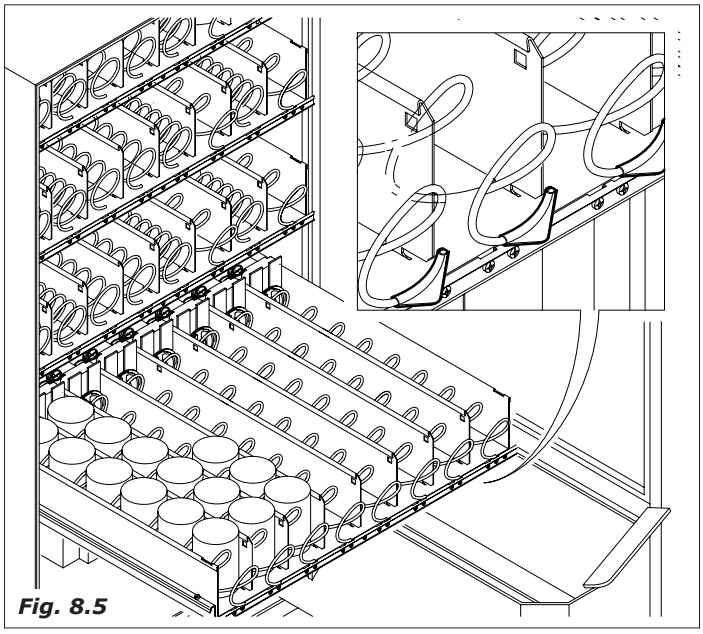


Fig. 8.5

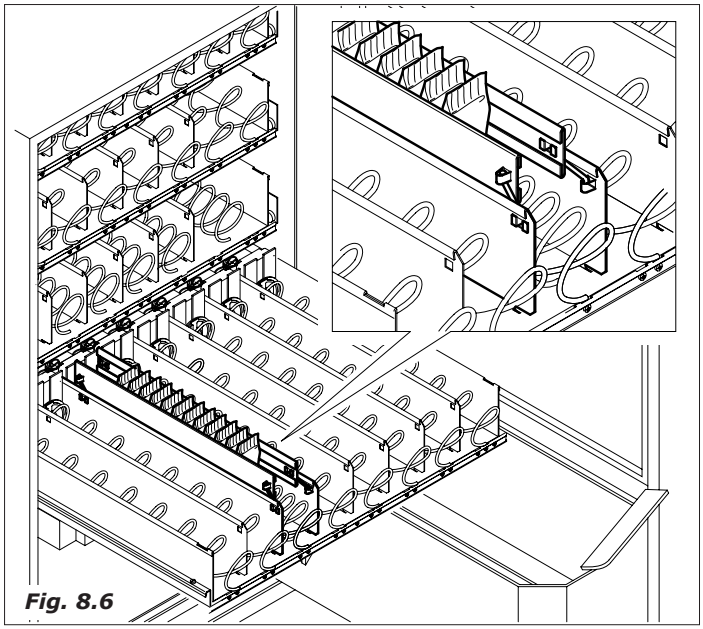


Fig. 8.6

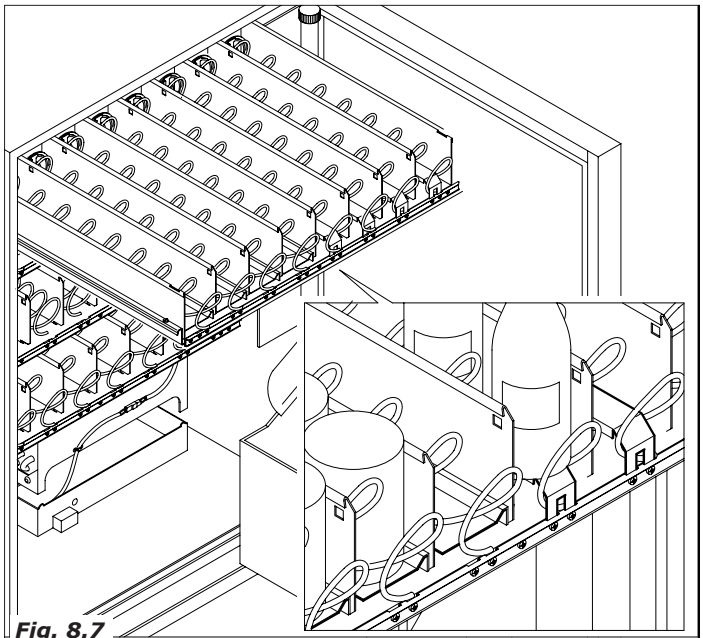


Fig. 8.7

Sustitución del tubo de neón

Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

Sustitución tubo (Fig.8.8)

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Destornillar el tornillo de fijación del perfil de vidrio (Fig. 8.9).
- Extraer la protección de la lámpara.
- Sustituir el tubo de neón.
- Verificar el correcto funcionamiento.

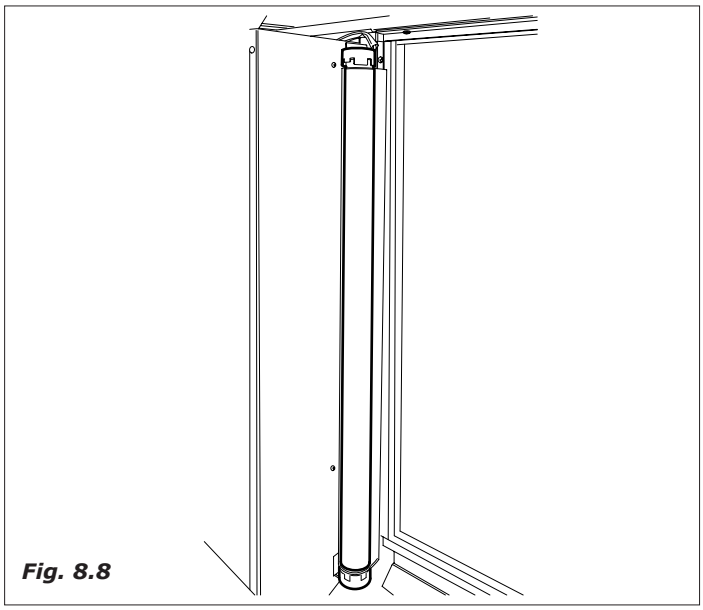


Fig. 8.8

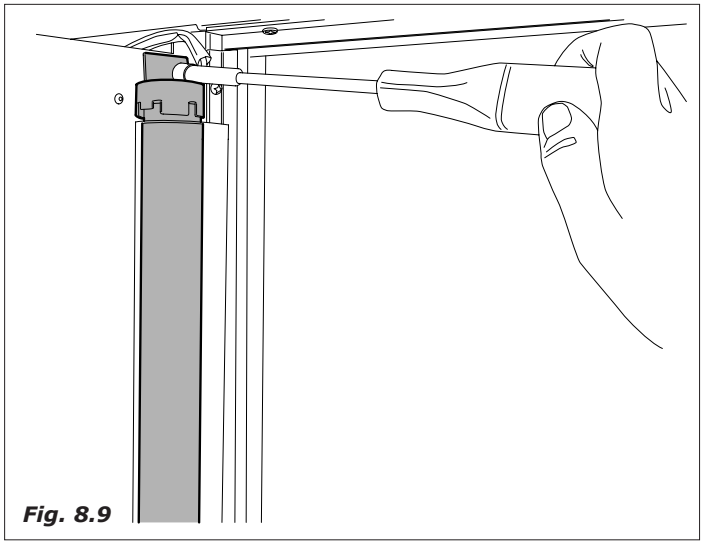


Fig. 8.9

8.4 Inactividad

Para una inactividad prolongada del distribuidor es necesario efectuar operaciones preventivas:

– desconectar eléctricamente el distribuidor

– descargar todos los productos de las bandejas *(Fig. 8.10)*

– lavar todas las partes en contacto con alimentos, según las descripciones anteriores

– limpiar con un paño todas las superficies interiores y exteriores del distribuidor automático

– proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig. 8.11)*

– almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C

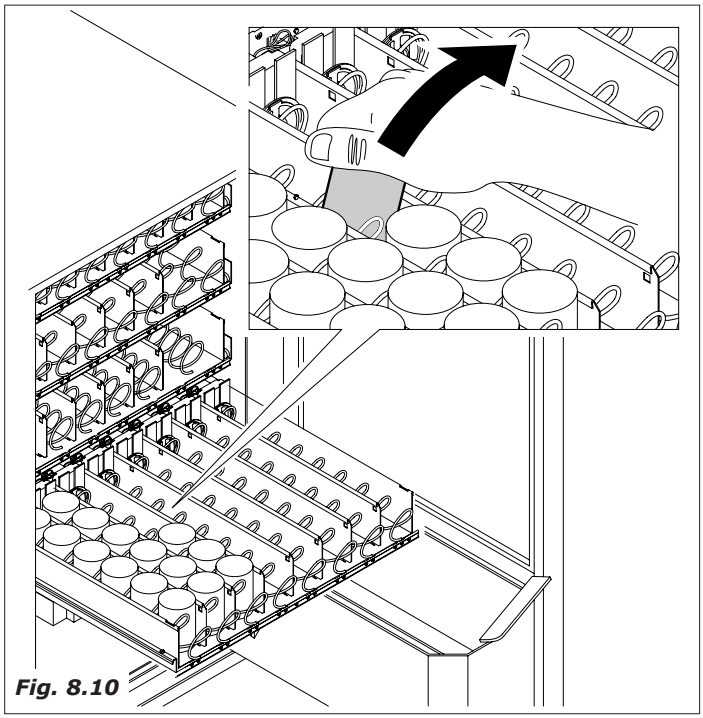


Fig. 8.10

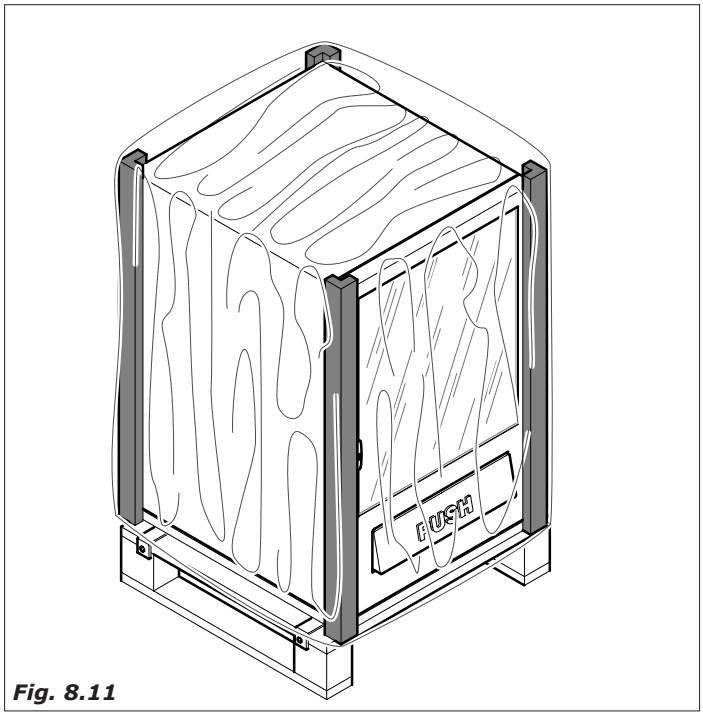


Fig. 8.11

9.0 COMBINACIÓN DEL DISTRIBUIDOR MOD. VEGA 680 CON EL MOD. ARES

El modelo Vega680 para la distribución de productos preconfeccionados no está diseñado para poder funcionar autónomamente; por lo tanto, deberá ser combinado con el modelo Ares para la distribución de bebidas calientes.
Al recibir el distribuidor Vega 680 es necesario efectuar la instalación con el modelo Ares (fig. 9.1) utilizando para la fijación los casquillos roscados predispuestos en el plano superior del distribuidor mismo (fig. 9.2).
Una vez completada la fijación, hay que efectuar la conexión electrónica entre los dos distribuidores; desplazándose hacia el reverso de los distribuidores, a través del cable de conexión se efectuará la conexión (fig. 9.3) con la tarjeta master del distribuidor para bebidas calientes (fig. 9.4).
La programación del software del modelo Vega 680 debe ser efectuada utilizando el teclado del mod. Ares; consulten la hoja de programación adjunta a este manual para modificar o configurar los programas de gestión del distribuidor.
Ahora el distribuidor Vega 680 funcionará regularmente y responderá al teclado del distribuidor Ares, que de ahora en más resultará compartido.

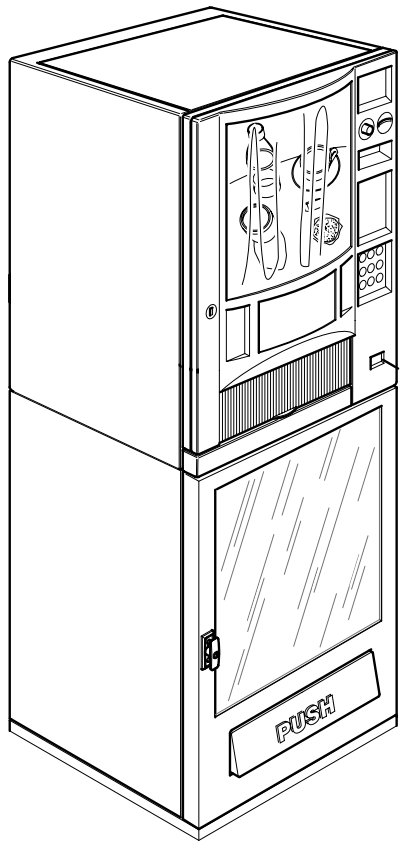


Fig. 9.1

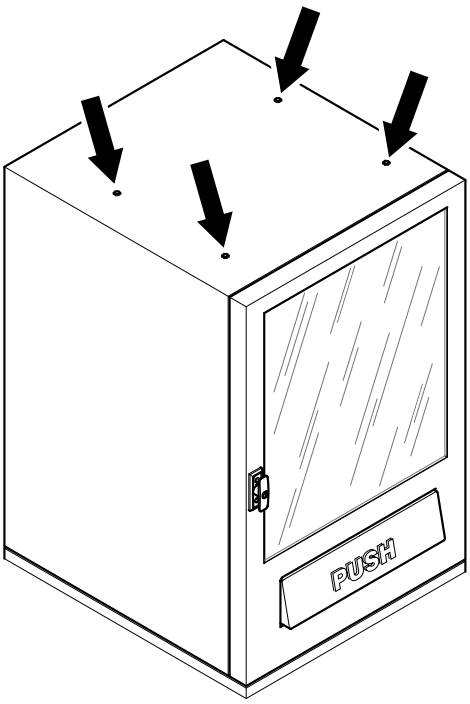


Fig. 9.2

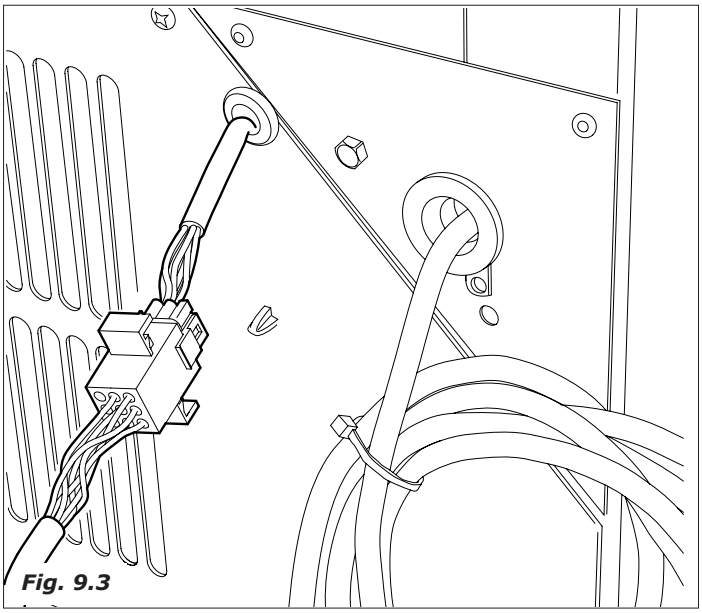


Fig. 9.3

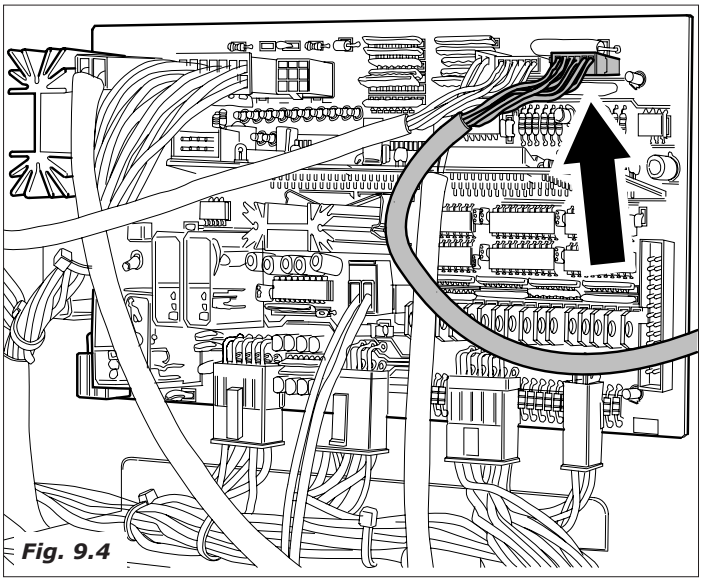


Fig. 9.4

10.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder al vaciado de los productos como descrito en el párrafo precedente.

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar el distribuidor automático dividiendo las piezas según su naturaleza constructiva (plástico, metal etc.).

Confiar luego a empresas especializadas en el sector las piezas así subdivididas.

Confiar el grupo refrigerante, sin desensamblarlo, a apropiadas empresas autorizadas para la eliminación de la pieza en cuestión.